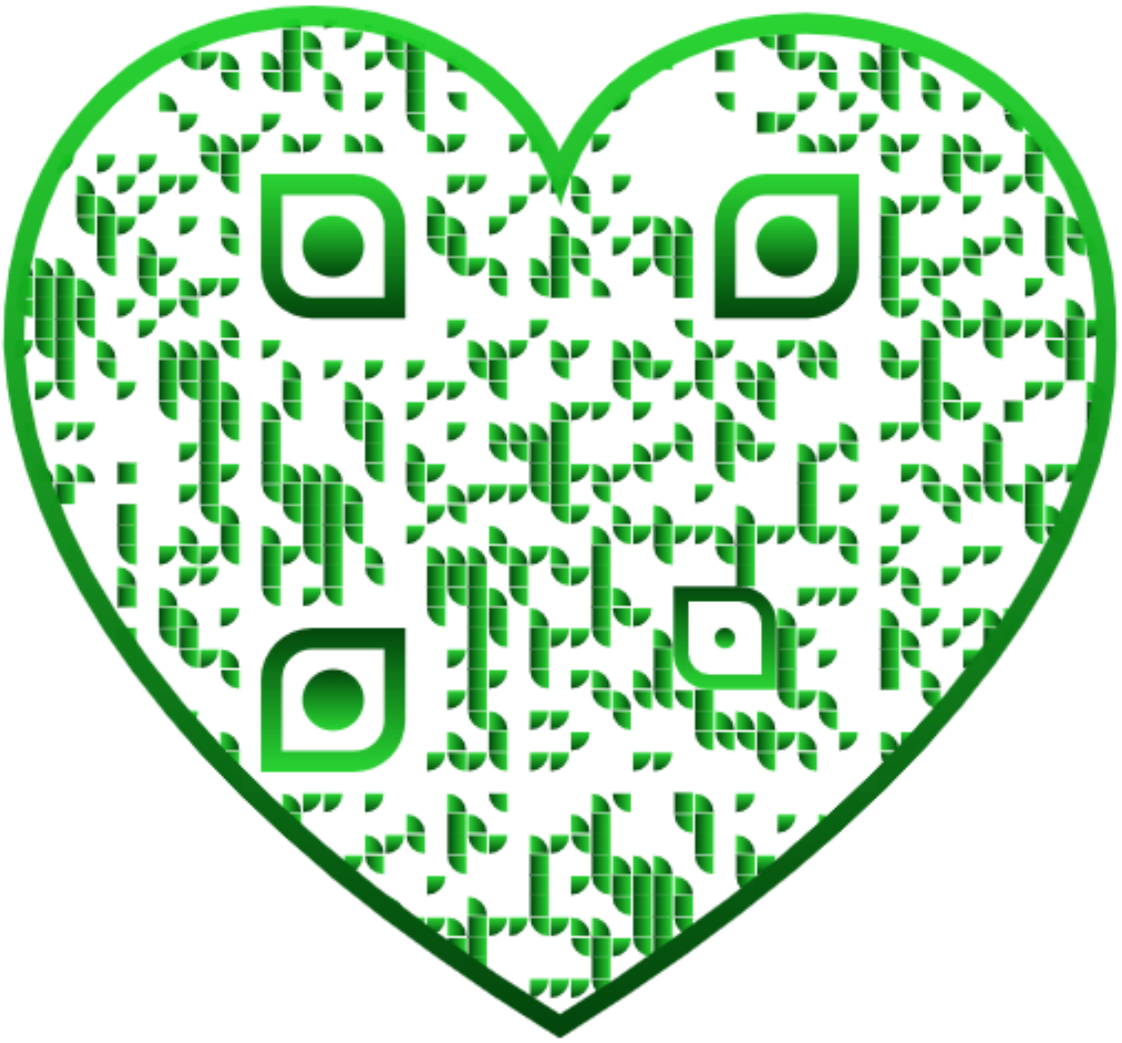
Tranches Snacking

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Plaisir & Créativité

PRÉSIDENT Professionnel

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



PRÉSIDENT Professionnel

Édito

LES TRANCHES DE FROMAGE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL, LA SOLUTION IDÉALE POUR VALORISER VOS RECETTES SNACKING !

Avec une progression de **+1,9%*** en volume, le **snacking** est aujourd'hui un marché **porteur** au sein de la RHD. De **nouveaux concepts** et une **diversité d'offres** émergent en réponse à la quête de **plaisir**, de **praticité** et de **gain de temps** des convives. Ces trois critères demeurent les principaux drivers d'achat **.

Si le **sandwich** est toujours plébiscité par les clients, les **burgers, bagels, wraps** et autres recettes sur le pouce progressent de plus en plus au sein de cet univers***. Avec sa gamme diversifiée de tranches de fromage, Président Professionnel a sélectionné pour vous un **large choix de produits** pour valoriser toutes vos recettes. Prêtes à l'emploi et régulières, retrouvez nos **6 références de tranches** issues de fromages affinés de qualité. Chaque format de tranche est adapté à tout type de restauration et se décline aussi bien en sandwichs chauds ou froids, en tapas ou encore sur des buffets petit-déjeuner.

En **restauration commerciale ou collective**, en **hôtellerie** ou en **boulangerie**, les tranches Président Professionnel seront votre meilleur allié pour valoriser vos recettes toujours plus savoureuses et originales.

2 Nouvelles Tranches
pour valoriser vos recettes snacking !

TRANCHES DE CHEDDAR *(48 tranches x 10 g)*
- **Fabriquées en Écosse**, dans notre fromagerie de Stranraer
- **Affinées 2 mois minimum**
- Appellation « **100% Cheddar** » valorisante

TRANCHES DE TOMME DE CHÈVRE *(36 tranches x 11 g)*
- **Fabriquées en Castille**, dans notre fromagerie de Villarrobledo
- Appellation « **Tomme de Chèvre** » valorisante
- Pur chèvre **affiné plus d'1 mois**

* (Panel NPD Crest 2016)
**(Source : Kantar, un marché à potentiel, à domicile et hors-domicile – Congrès du snacking, juin 2017)
***(Etude Kantar World Panel – State of the Nation – France, Des modes de consommation en mutation)

À la carte

LES RECETTES D'OUTRE MANCHE

Cheddar NOUVEAU P.4 à 11

LES RECETTES DE CARACTÈRE

Tomme de Chèvre NOUVEAU P.12 à 19
Tomme de Brebis P.20 à 27

LES RECETTES CLASSIQUES

Emmental P.28 à 33
Mozzarella P.34 à 37

LE BUFFET PETIT DÉJEUNER

P.38 à 39

Burger **Classic**

PROGRESSION

- Couper la ½ tomate et le cornichon en rondelles.
- Mélanger la moutarde et le **Tartimalin Fromage à la Crème Président Professionel** pour obtenir la sauce.
- Saisir le steak à feu vif, 2 min sur chaque face au grill ou à la poêle.
- Réchauffer le pain
- Monter le burger : tartiner la sauce sur chaque face intérieure du pain, puis déposer la salade, les rondelles d'oignon et de tomate, puis recouvrir avec 2 tranches de **Cheddar Président Professionnel** côte à côte, ajouter le steak chaud, puis de nouveau 2 tranches de **Cheddar Président Professionnel** côte à côte et finir en déposant les cornichons.
- Remettre le chapeau et servir chaud.

Astuce du chef

- **Pour une recette plus authentique, remplacer le bun's par un pain de campagne carré**

INGRÉDIENTS

pour 1 burger

- 1 pain bun's rond graines de sésame
- 4 tranches de Cheddar Président Professionnel
- 1 steak haché façon boucher 150 g à 200 g
- ½ tomate
- 1 cornichon
- Quelques rondelles d'oignon rouge
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de Tartimalin Fromage à la Crème Président Professionnel
- Salade
- Sel
- Poivre

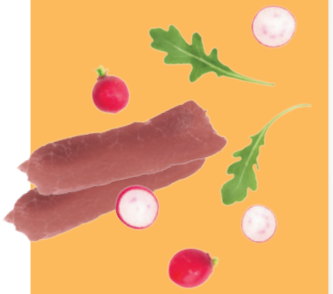
Tartine **Fraîcheur**

PROGRESSION

- Répartir le concassé de tomates sur les 2 tartines.
- Déposer 2 tranches de **Cheddar Président Professionnel** sur chaque tartine.
- Emincer la viande séchée et la déposer en chemin sur le dessus des tranches de cheddar.
- Mélanger le **Tartimalin Fromage à la Crème Président Professionnel** avec la tapenade et pocher la préparation sur la tartine.
- Découper le radis en lamelles et les tomates séchées en julienne, répartir sur les 2 tartines.
- Servir frais sur assiette avec de la roquette et des jeunes pousses en accompagnement.

Astuce du chef

- **Pour apporter du croquant, ajouter des chips de légumes selon la saison : betteraves, panais, navet, …**



INGRÉDIENTS

pour 2 tartines

- 2 grandes tartines de campagne
- 4 tranches de Cheddar Président Professionnel
- 50 g de tomates concassées
- 40 g de Tartimalin Fromage à la Crème Président Professionnel
- 10 g de tapenade d'olives vertes
- Petits légumes : 2 radis + 3-4 tomates confites
- 60 g de bœuf séché
- Salade roquette / jeunes pousses

Wrap **Saumon Avocat Cheddar**

PROGRESSION

- Eplucher le ½ avocat, le couper en lamelles, déposer les lamelles en chemin au centre de la galette puis recouvrir d'un zeste de citron.
- Déposer la roquette au-dessus de l'avocat, puis disposer les 2 tranches de saumon et enfin les 3 tranches de **Cheddar Président Professionnel**.
- Rouler le wrap et le couper en 2 en biseau.
- Servir frais.

INGRÉDIENTS

pour 1 wrap (2 pièces)

- 1 galette de blé
- 3 tranches de Cheddar Président Professionnel
- 2 tranches de saumon fumé (70 g environ)
- ½ avocat
- Roquette
- Zestes de citron

Astuce du chef

- **Sortir le cheddar 1 heure à l'avance pour faciliter le roulage**
- **Ne pas hésiter à prendre des avocats bien mûrs**
- **Décliner la recette en « veggie » en remplaçant le saumon par du tofu poêlé parsemé de graines de sésame**

Croque **Anglais**

PROGRESSION

- Beurrer légèrement le couvercle.
- Assembler le croque à froid :
  - Déposer une couche +/- fine de béchamel sur la base,
  - Assembler sur la base : 2 tranches **Cheddar Président Professionnel**, le pastrami, les tomates séchées coupées en 2, puis de nouveau 2 tranches **Cheddar Président Professionnel**
  - Refermer avec le couvercle
- Cuisson à votre convenance :
  - au four 8 min à 200°
  - à la poêle à feu moyen 30 sec de chaque côté
  - avec un appareil à croque jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.
- Couper en 2 et servir chaud.

Astuce du chef

- **Remplacer le pastrami par du saumon qui se mariera très bien avec le cheddar**
- **À proposer à votre carte aussi bien en restauration rapide qu'en restauration à table**
- **Coupé en petites bouchées, il agrémentera parfaitement tout type de buffet traiteur**

INGRÉDIENTS

pour 1 croque

- 2 tranches de pain de mie aux graines
- 4 tranches de Cheddar Président Professionnel
- 2 tranches de pastrami
- 3 tomates séchées
- 40 g de béchamel
- 1 noisette de beurre

EN ACCOMPAGNEMENT

Salade jeunes pousses et quelques tomates cerises

Tartine d'Automne, **chèvre, figue, courgette et lardons**

INGRÉDIENTS
pour 2 tartines

- 2 grandes tartines de pain type bruschetta ou pain poilane
- 1 courgette
- 40 g de lardons
- ½ botte de ciboulette
- 2 œufs
- 20 g de Tartimalin Fromage à la Crème Président Professionnel
- 40 g de tomate concassée
- 3 figues fraiches
- Piment d'Espelette
- 6 tranches de Tomme de Chèvre Président Professionnel

PROGRESSION

- Découper la courgette en rondelles et la figue en quartier.
- Faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive la courgette à feu vif jusqu'à coloration.
- Dans la même poêle faire saisir les quartiers de figue. Puis terminer par les lardons.
- Préparer un ou deux œufs au plat.
- Ciseler la ciboulette.
- Délayer la tomate concassée avec le **Tartimalin Fromage à la Crème Président Professionnel**
- Dresser la tartine : étaler le mélange Tartimalin/Tomate concassée, disposer 3 tranches de **Tomme de Chèvre Président Professionnel**, les courgettes et les quartiers de figue, les lardons.
- Avant de servir, réchauffer 3 minutes au four à 200°C puis parsemer la ciboulette et disposer l'œuf poêlé.

Astuce du chef

- **Plusieurs variantes sont possibles, avec ou sans œuf, la figue peut être remplacée par des lamelles de poires**
- **La tartine peut être préparée en amont puis réchauffée au four au dernier moment**
- **Vous pouvez ajouter quelques morceaux de tomates séchées**

Burger
Tomme de Chèvre et confit d'oignon à la framboise

INGRÉDIENTS
pour 1 burger

- 1 pain burger aux graines
- 2 rondelles de tomate
- 1 oignon rouge
- 1 steak
- 4 tranches de Tomme de Chèvre Président Professionnel
- Vinaigre de framboise
- Salade type roquette

PROGRESSION

- Faire revenir l'oignon rouge émincé à la poêle à feu vif puis déglacer au vinaigre de framboise.
- Réchauffer le pain.
- Saisir le steak à feu vif, 2 min sur chaque face.
- Monter le burger : disposer la moitié de l'oignon rouge, 2 tranches de **Tomme de Chèvre Président Professionnel**, le steak, 2 tranches de **Tomme de Chèvre Président Professionnel**, les rondelles de tomate, terminer avec le confit d'oignon et un peu de salade.
- Remettre le chapeau et servir.

Astuce du chef

- **Vous pouvez utiliser une préparation de confit d'oignon pour plus de praticité**

Croque **Saumon Épinard Tomme de Chèvre**

INGRÉDIENTS
pour 1 croque

- 2 tranches de pain de mie
- 40 g de béchamel
- 1 tranche de saumon fumé - facultatif
- 6 tranches de Tomme de Chèvre Président Professionnel
- 30 g d'épinard
- Salade

PROGRESSION

- Tomber les épinards frais au beurre.
- Etaler 20 g de béchamel sur une tranche de pain de mie, puis déposer le saumon fumé, les épinards et 3 tranches de **Tomme de Chèvre Président Professionnel**.
- Refermer le croque puis étaler le reste de la béchamel et disposer 3 **Tomme de Chèvre Président Professionnel**.
- Faire gratiner au four à 200°C pendant 10 min ou à la salamandre.
- Servir avec un bol de salade.

Astuce du chef

- **Une recette qui peut être proposée en restauration traditionnelle à l'assiette ou en snack à emporter où le croque sera réchauffé à la demande**

Rouleaux de Printemps Veggie **à la Tomme de Chèvre**

PROGRESSION

- Découper en julienne la carotte, la tomate et la courgette.
- Immerger la feuille de riz quelques secondes dans de l'eau froide.
- L'étendre sur le plan de travail, recouvrir de quelques pistaches concassées puis disposer au centre les tranches de **Tomme de Chèvre Président Professionnel**. Puis répartir des feuilles de salade.
- Ajouter ensuite les juliennes de carotte, courgette et la tomate.
- Replier les bords de la feuille pour former un petit rouleau, en serrant bien.

INGRÉDIENTS
pour 1 rouleau

- 1 feuille de riz
- 1 carotte
- ½ courgette
- 5 morceaux de tomate confite
- Frisée
- 20 g de pistaches concassées
- 4 tranches de Tomme de Chèvre Président Professionnel
- Vinaigre de riz

Astuce du chef

- **Une recette qui peut être servie à emporter en rouleau entier, idéal pour un usage snacking**
- **Ou bien découpée en petits morceaux dressés à l'assiette, saupoudrés de piment d'Espelette, quelques herbes aromatiques, du vinaigre de riz et de la pistache concassée**

Sandwich
Le Pyrénéen

PROGRESSION

- Faire griller les tranches de poitrine fumée au grill, au four ou à la plancha.
- Ouvrir la baguette en deux et tartiner avec la confiture de cerise noire.
- Disposer la **Tomme de Brebis Président Professionnel**, la mâche et enfin la poitrine fumée croustillante.

INGRÉDIENTS
pour 1 sandwich

- ½ baguette à l'ancienne
- 4 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 2 cuillères à café de confiture de cerise noire
- 4 tranches de poitrine de porc fumée
- Quelques pousses de mâche

Astuce du chef

- **Remplacez la confiture de cerise noire par un confit d'oignons pour une recette plus traditionnelle**

Sandwich **L'Andalucía**

PROGRESSION

- Tartiner la première tranche de pain de campagne avec la confiture d'oignons.
- Poser dessus la **Tomme de Brebis Président Professionnel**, puis le chorizo, la frisée et enfin le poivron mariné coupé en lanières.
- Saupoudrer légèrement avec le piment d'Espelette.
- Fermer avec l'autre tranche de pain de campagne.

INGRÉDIENTS
pour 1 sandwich

- 2 tranches de pain de campagne
- 2 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 1 cuillère à café de confiture d'oignons
- 4 tranches de chorizo
- 1 poivron mariné
- 4 feuilles de frisée blanche
- Piment d'Espelette

Astuce du chef

- **Passer le sandwich 1 min 30' au four ou à la salamandre pour un effet doré et croustillant**

Sandwich
Le Bayonnais

PROGRESSION

- Mélanger le fromage blanc et la gelée de pommes, saler et poivrer.
- Tartiner la baguette de campagne avec le mélange fromage blanc et gelée de pomme.
- Poser dessus la **Tomme de Brebis Président Professionnel**, puis le jambon de Bayonne.
- Parsemer dessus les pousses de salade.

INGRÉDIENTS
pour 1 sandwich

- ½ baguette de campagne
- 4 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à café de gelée de pomme
- 2 tranches de jambon de Bayonne
- Quelques pousses de salade
- Sel
- Poivre

Astuce du chef

- **Ajouter une pincée de piment d'Espelette dans le fromage blanc pour un sandwich avec encore plus de caractère**

Sandwich
Le Marin

PROGRESSION

- Mélanger la **Ricotta Galbani Professionale** avec la ciboulette, le thon au naturel, la moutarde. Saler et poivrer.
- Ouvrir le pain et tartiner avec le mélange ricotta - thon.
- Poser dessus les tranches de **Tomme de Brebis Président Professionnel** puis les tomates et enfin la salade.

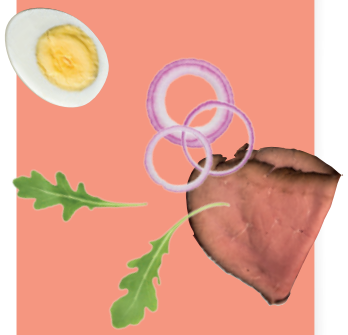
INGRÉDIENTS
pour 1 sandwich

- 1 pain rond de campagne
- 2 tranches de Tomme de Brebis Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de Ricotta Galbani Professionale
- 1 cuillère à café de moutarde
- 2 cuillères à café de ciboulette ciselée
- 4 tranches de tomates en rondelles
- 50 g de thon au naturel
- Quelques feuilles de salade mélangée
- Sel
- Poivre

Astuce du chef

- **Vous pouvez adapter cette recette en remplaçant le thon par des crevettes, du saumon ou du filet de maquereau émietté**

Sandwich **de nos Campagnes**



INGRÉDIENTS
pour 1 sandwich

- 1 baguette de campagne
- 3 tranches d'Emmental Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 3 tranches de rôti de bœuf cuit
- ¼ d'oignons rouges émincés
- ½ œuf dur
- 4 feuilles de salade

PROGRESSION

- Mélanger le fromage blanc avec la moutarde.
- Tartiner la baguette avec le mélange fromage blanc et moutarde.
- Déposer ensuite les oignons rouges, la salade, le rôti de bœuf, l'**Emmental Président Professionnel** et finir avec les œufs durs.

Astuce du chef

- **Déclinez cette recette en remplaçant le rôti de beuf par du jambon de pays ou les oignons par des rondelles de tomate**

Sandwich
Le Bressan

PROGRESSION

- Mélanger le fromage blanc avec la ciboulette, les pommes, les raisins et les noix.
- Tartiner la baguette avec le mélange de fromage blanc.
- Déposer ensuite la salade, le blanc de poulet cuit et finir avec les tranches d'**Emmental Président Professionnel**.

INGRÉDIENTS
pour 1 sandwich

- 1 baguette de campagne
- 3 tranches d'Emmental Président Professionnel
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère de raisin sec
- ¼ de pomme granny en brunoise
- 6 cerneaux de noix concassés
- 1 blanc de poulet de Bresse cuit
- 1 cuillère à café de ciboulette
- 4 feuilles de salade

Astuce du chef

- **Pour plus de saveurs, ne pas hésiter à rissoler les pommes avec une noisette de beurre salé**
- **Vous pouvez également remplacer la pomme granny par de la poire william ou de la compotée de figue**

Sandwich
Le Fraîcheur

PROGRESSION

- Mélanger le fromage frais avec le basilic.
- Tartiner la baguette avec le mélange fromage frais au basilic.
- Déposer ensuite, les concombres, le maïs, les radis, les tomates et la salade.
- Mettre l'**Emmental Tranches Fines Président Professionnel** dessus.

Astuce du chef

- **Pour plus de caractère, ajoutez 2 tranches de saumon fumé ou des tomates séchées**

INGRÉDIENTS
pour 1 sandwich

- 1 baguette aux graines de pavots
- 3 tranches d'Emmental Tranches Fines Président Professionnel
- 4 cuillères à soupe de fromage frais
- 1 feuille de basilic hachée
- 1 cuillère à soupe de maïs
- 4 radis émincés
- ½ tomate en rondelles
- 1/6 de concombre en rondelles
- 4 feuilles de laitue

Sandwich
Le Méditerranéen

PROGRESSION

- Faire griller les tranches de poitrine fumée au grill, four ou plancha.
- Trancher la tomate fraîche et émincer les tomates séchées.
- Disposer dans votre panini la garniture à votre convenance et les tranches de **Mozzarella Galbani Professionale**. Assaisonner.
- Ajouter le basilic et un trait d'huile d'olive.
- Placer votre panini au grill 1 min 30' à 180°C ou le passer à la presse.

INGRÉDIENTS
pour 1 panini

- 1 pain pour panini
- 2 tranches de Mozzarella Galbani Professionale
- 1 tomate fraîche mondée
- Tomates séchées
- 1 tranche de jambon de Parme ou San Daniele
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

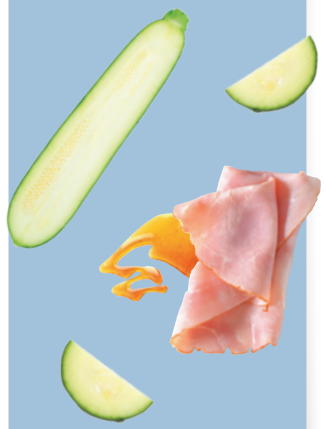
Astuce du chef

- **Fonctionne aussi très bien avec du pain ciabatta**
- **Déclinez la recette en « veggie » en remplaçant le jambon par quelques rondelles de concombre et d'olives noires**

Sandwich **L'Ardéchois**

PROGRESSION

- Couper très finement des rondelles de courgette.
- Ouvrir le pain en deux et tartiner légèrement avec le miel.
- Poser dessus les tranches de **Mozzarella Galbani Professionale**, puis le jambon blanc fumé et enfin les rondelles de courgettes crues.
- Fermer le pain.
- Placer votre panini au grill 1 min 30' à 180°C ou le passer à la presse.



INGRÉDIENTS
pour 1 panini

- 1 pain ciabatta
- 2 tranches de Mozzarella Galbani Professionale
- 1 cuillère à café de miel
- 1 tranche de jambon blanc fumé
- ½ courgette crue

Astuce du chef

- **Remplacez la courgette par une aubergine pour plus d'originalité !**

Buffet de Fromage **Petit-Déjeuner**

Valorisez votre buffet de Fromages du petit-déjeuner, en l'agrémentant de charcuterie, confitures et fruits frais !

INGRÉDIENTS
pour 20 personnes

- 15 Tranches fines d'Emmental Président Professionnel (12 g)
- 15 Tranches Tomme de Chèvre Président Professionnel (11 g)
- 15 Tranches de Cheddar Président Professionnel (10 g)

Astuce du chef

- **Incorporez quelques tranches d'Emmental, de Tomme de Chèvre ou de Cheddar dans vos œufs brouillés ou vos préparations salées pour des recettes plus gourmandes et savoureuses.**

Plus d'idées recettes sur :
www.president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur facebook :
chefspresidentprofessionnel

PRÉSIDENT Professionnel

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

S.N.C. L.C.H.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ
Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70

• Gosselin design & digital - RCS Rennes 480 918 366 / Crédit photos : Gosselin design & digital - Studio LEROY - shutterstock® - thinkstock® 12/2017